



Du 10 au 16 juin 2019



Du 17 au 23 juin 2019

SEMAINE FRAÎCH' ATTITUDE

Du 24 au 30 Juin 2019

LUNDI

FÉRIÉ



Salade vénitienne
Boulettes du Nord Isère aux herbes
Flan de courgettes
Brique du Vercors
Brugnon

MARDI



Melon
Sauté de porc aux abricots
(spc : sauté de dinde)
Tortis 3 couleurs
Yaourt à l'abricot
Palais breton



Salade fraîcheur
Quenelles de brochet sauce Nantua
Flan de Brocolis
Petit suisse nature
Compote de pomme rhubarbe

MERCREDI



Salade paysanne
Rôti de dindonneau
Petits pois au jus
Camembert
Ile Flottante

MENU ALTERNATIF

Trio de lentilles
Lasagnes de légumes
Petit suisse aux fruits
Melon

JEUDI



Salade Coleslaw
Petit colin sauce crème
Beignets de brocolis
Yaourt nature

Gâteau à la cerise du Chef

VENDREDI



Pâté croute & cornichons (Spc : jambon de dinde)
Boulettes de tomate Mozzarella
Salade verte et sauce César
Fraises de la vallée du Rhône
Chantilly



MENU FÊTE DE LA MUSIQUE

Timbale de tomates & basilic
Concerto de Poulet au jus
Symphonie de courgettes & **Ravioles**
Saint Jean
Solo de Chanteneige
Roulé façon Opéra



Salade de lentilles
Sauté de dinde au jus
Ratatouille
Faiselle des Monts d'Auvergne
Abricot



MENU TURC

Salade de Concombre
Viande Kebab
Quartiers de pommes de terre
Sauce blanche
Cerises
Pain à la Semoule



Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.
Votre pain livré traditionnellement est remplacé par du pain à la semoule

La semaine **FRAÎCH' ATTITUDE** est une semaine de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais de saison. Elle permet d'inaugurer l'été en musique !



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.



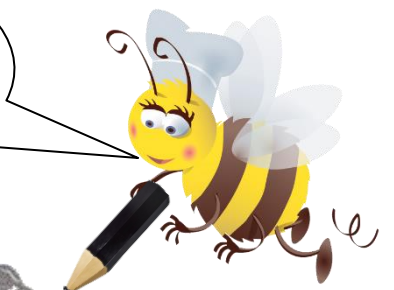
Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.



Du 1^{er} au 7 juillet 2019

Merci aux enfants pour tous vos beaux dessins !



Bonnes Vacances!

LUNDI



1

Macédoine
Chipolatas grillée du Nord Isère
(spc : Merguez)
Lentilles aux petits oignons
Carré de Savoie
Brugnon



2

MARDI

Carottes râpées
Poisson aux céréales
Coquillettes aux légumes
Yaourt aux fruits
Compote d'Anneyron

MERCREDI

Salade aux 5 légumes
Escalope de poulet sauce orientale
Trio de céréales
Coulommiers
Pêche


3



JEUDI

Salade tomates et Fêta
Sauté de veau Marengo
Beignets de courgettes
Fromage blanc nature
Gâteau au chocolat du Chef

VENDREDI

Tomates cerises et Chips
Manchons de poulet 
Pizza au fromage
Yaourt à boire
Barre d'Ananas

Partez !

MENU FIN D'ANNÉE : REPAS FROID

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Et surtout pendant les vacances, manges et bouges ! C'est la santé
Pratique au moins 1 heure d'activités physique par jour joue dehors,
marche, saute ou monte les escaliers...

Au moins
1 heure
par jour



Menu Alternatif : je remplace les protéines animales par les protéines végétales.

Bouger pour ma santé



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.